

Tiefkühlprodukte im Gastgewerbe: Unterschätzte Helfer für mehr Nachhaltigkeit

Wenn es um Nachhaltigkeit in der Gastronomie geht, denken viele zuerst an Regionalität, Saisonalität und frische Zutaten. Tiefkühlware? Hat da in manchen Köpfen noch ein Imageproblem. Zu Unrecht! Denn wer genauer hinsieht, entdeckt: **Tiefkühlprodukte sind wahre Nachhaltigkeitshelden – wenn sie sinnvoll eingesetzt werden.**

Weniger Verschwendung, mehr Planungssicherheit

Lebensmittelverschwendung ist ein großes Thema im Gastgewerbe. Gerade bei frischer Ware ist die Schwelle zwischen Bedarf und Überproduktion oft schmal – und landet schnell mal etwas im Müll. Tiefgekühlte Produkte halten länger, sind oft vorportioniert und lassen sich flexibel einsetzen. Das senkt nicht nur die Abfallmenge, sondern auch die Einkaufskosten.

Fakt: In vielen Betrieben macht Lebensmittelverschwendung bis zu 20 % der Wareneinsätze aus. Tiefkühlprodukte können hier spürbar zur Reduktion beitragen.

Effiziente Lieferketten – auch bei Engpässen

Gerade in Zeiten von Lieferengpässen, schwankenden Ernten oder saisonalen Ausfällen sind Tiefkühlprodukte ein echter Joker. Sie ermöglichen es, Speisen konstant auf der Karte zu halten – ohne auf weit gereiste Frischware aus Übersee zurückgreifen zu müssen. Wer TK-Ware aus regionaler Herkunft und saisonaler Verarbeitung einkauft, punktet doppelt: **mit Sicherheit und Nachhaltigkeit.**

Nachhaltigkeit beginnt bei der Ernte

Was viele nicht wissen: Tiefkühlprodukte stammen oft aus Überschüssen, die direkt nach der Ernte verarbeitet werden. Das reduziert Lebensmittelverluste bereits im Ursprung und unterstützt eine ganzheitlich gedachte Wertschöpfung. Außerdem können viele Produkte auf dem Höhepunkt ihrer Reife eingefroren werden – was nicht nur die Qualität, sondern auch den Nährwert erhält.

Weniger Stress, weniger Energie in der Küche

Ob vorgeschnittenes Gemüse oder fertig gegarte Komponenten – TK-Produkte sparen Zeit und Energie. Vor allem in der Küche: weniger Vorbereitungszeit, genauere Garpunkte, weniger Energieeinsatz. Gleichzeitig helfen sie dem Personal, auch in stressigen Phasen den Überblick zu behalten. **Mehr Effizienz – mit weniger Ressourcen.**

Kombinierbar mit nachhaltigen Speisekonzepten

Tiefkühlware lässt sich hervorragend in moderne Gastronomiekonzepte integrieren – von klimafreundlichen Gerichten über pflanzenbasierte Menüs bis hin zu innovativen Resteküchen-Ansätzen. Sie ist längst mehr als „Convenience“ – sie ist Teil einer flexiblen, zukunftsorientierten Küchenstrategie.

Fiktionales Best Practice: Tiefkühlprodukte als Teil eines nachhaltigen Küchenkonzepts

Ein familiengeführtes Gasthaus mit Hotelbetrieb stellt sich neu auf: weniger Lebensmittelverschwendung, bessere Planbarkeit und ein ressourcenschonender Küchenalltag sind das Ziel.

Das Konzept: Tiefkühlprodukte werden gezielt als Ergänzung zur Frischware eingesetzt. Kein Entweder-oder, sondern ein Sowohl-als-auch – flexibel, saisonunabhängig und qualitätsgesichert.

- **TK-Gemüse und -Obst aus regionaler Verarbeitung** kommen dann zum Einsatz, wenn frische Ware nicht verfügbar oder schwer zu beschaffen ist – etwa Brokkoli, Erbsen oder Beeren, direkt nach der Ernte schockgefrostet.
- Für Stoßzeiten oder spontane Gruppenreservierungen nutzt das Küchenteam **vorbereitete TK-Komponenten**, etwa Beilagen oder fleischfreie Alternativen – das spart Zeit, Energie und Abfälle.
- **TK-Kräuter und Saucengrundlagen** sorgen für gleichbleibenden Geschmack – unabhängig von Tagesform, Lagerfähigkeit oder Personalbesetzung.

Das Ergebnis nach wenigen Monaten:

- Die Lebensmittelabfälle sinken spürbar.
- Der Wareneinsatz wird kalkulierbarer.
- Und das Team gewinnt mehr Freiraum für kreative Gerichte mit Frischware.

Fazit: Mit einem durchdachten TK-Konzept lässt sich Nachhaltigkeit ganz praktisch umsetzen – egal ob mitten in der Stadt oder auf dem Land.

Zusammenfassung: Nachhaltigkeit kann auch tiefgekühlt sein

Natürlich ersetzen Tiefkühlprodukte nicht alle frischen Zutaten. Aber: Sie können frische Ware sinnvoll ergänzen, Speisepläne stabilisieren und Ressourcen sparen. Wer sie bewusst einsetzt, zeigt: Nachhaltigkeit ist nicht dogmatisch – sondern pragmatisch, kreativ und zukunftsorientiert.

Die Informationen in diesem Dokument sind allgemeiner Art und dienen lediglich dazu, die Möglichkeiten der Nachhaltigkeit dem Interessierten vorzustellen. Der DEHOGA übernimmt die Haftung für diese Inhalte gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Die Zusammenstellung der Informationen erfolgt mit der gebotenen Sorgfalt. Für Entscheidungen, die der Verwender auf Grund der vorgenannten Informationen trifft, übernehmen wir keine Verantwortung.

Ihre Ansprechpartnerin Pia Weselowski, Transformationscoach für Nachhaltigkeit
DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V. · Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss · 02131 7518 227
weselowski@dehoga-nrw.de • transformation-gastgewerbe.nrw